DRINKS.

Shirayuki Banzaimon Junmai Daiginjo Genshu Saké 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555483
Alcool	16.8%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Hyogo
Embouteilleur	Konishi Brewing Company, 2 Chome-13 Higashiarioka, Itami, Hyogo 664-0845, Japon
Marque	Shirayuki
Type	Saké
L'usage	pur refroidi à 10-15°C
Dégustation	rappelle la pêche, l'ananas, la mangue, les fruits cuits et la noix.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 50
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Holzkiste

Description

Le Shirayuki Banzaimon Junmai Daiginjo Genshu Saké provient de la légendaire brasserie Konishi, qui produit à la fois du saké et de la bière. Konishi est légendaire parce qu'il s'agit de la plus ancienne

brasserie de saké (construite en 1550), qui est restée jusqu'à aujourd'hui une entreprise familiale. La famille Konishi est établie depuis toujours à Itami, une banlieue d'Osaka dans la préfecture de Hyogo. En accueillant à bras ouverts des technologies et des méthodes de production nouvelles, la brasserie Konishi s'est fait connaître au fil des siècles pour sa grande capacité d'innovation - c'est ainsi que la famille a défendu sa position sur le marché pendant de nombreuses générations. La brasserie est responsable de marques aussi prestigieuses que "Konishi", "Shirayuki", "Ootegara", "Daiginjo" et "Daihoju".
Le Shirayuki Banzaimon Junmai Daiginjo Genshu Saké est produit à partir de riz de la variété Yamada Nishiki. Ce riz à grain court a la propriété d'absorber beaucoup d'eau et de se dissoudre rapidement, ce qui est très utile lors du processus de brassage. Avec un taux de polissage de 50%, ce saké fait partie des meilleures qualités disponibles sur le marché.